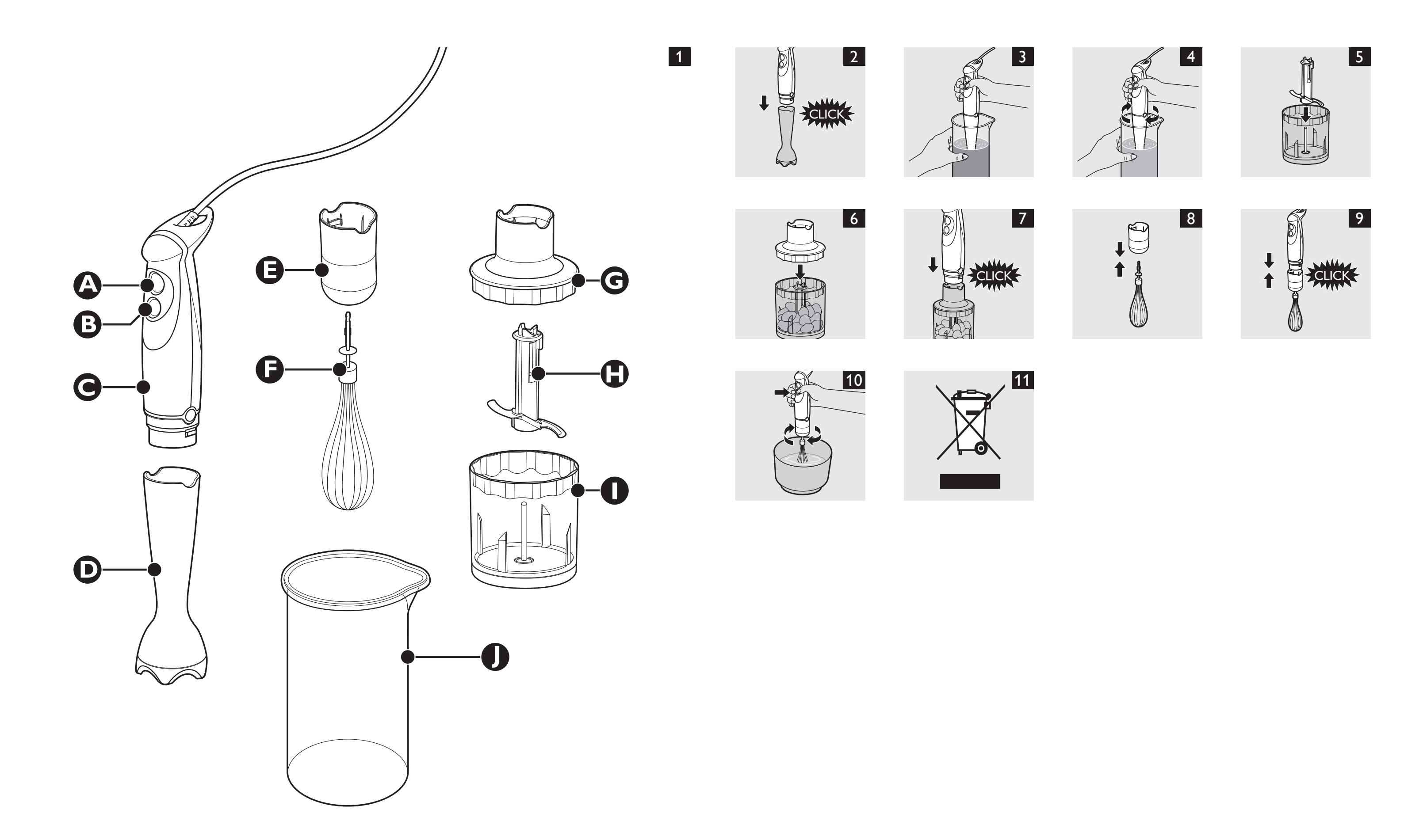
HR1364, HR1363, HR1362, HR1361



PHILIPS

ENGLISH

General description (Fig. 1)

A Normal speed button
B Turbo speed button
C Motor unit
D Blender bar
E Whisk coupling unit (HR1364/HR1362 only)
F Whisk (HR1364/HR1362 only)
G Chopper coupling unit (HR1364/HR1363 only)
H Chopper blade unit (HR1364/HR1363 only)
I Chopper bowl (HR1364/HR1363 only)
J Beaker

Important

Read these instructions for use carefully before you use the appliance and save them for future reference.

Danger

- Never immerse the motor unit in water or any other fluid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the mains voltage in your home before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or other parts are damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never let the appliance run unattended.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not touch the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.
- If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.

Caution

- Switch off the appliance and disconnect it from the mains before you change accessories or approach parts that move during use.
- This appliance is intended for household use only.
- Do not exceed the quantities and processing times indicated in the table.
- Do not process more than three batches without interruption. Let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.
- Noise level: Lc = 82 dB [A]

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Overheat protection

This appliance is equipped with overheat protection. If the appliance overheats, it switches off automatically. Unplug the appliance and let it cool down for 5 minutes. Then put the mains plug back into the wall socket and switch on the appliance again. Please contact your Philips dealer or an authorised Philips service centre if the overheat protection is activated too often.

Before first use

Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before using the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning').

Preparing for use

1. Let hot ingredients cool down before chopping them or pouring them into the beaker (max. temperature 80 °C).
2. Cut large ingredients into pieces of approximately 2 cm before processing them.
3. Assemble the appliance properly before plugging it into the wall socket.

Using the appliance

Hand blender

The hand blender is intended for:
- blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks and shakes.
- mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.
- pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.

1. Attach the blender bar to the motor unit ('click') (Fig. 2).
2. Immerse the blade guard completely in the ingredients (Fig. 3).
3. Switch the appliance on by pressing the normal or turbo speed button.
4. Blend the ingredients by moving the appliance slowly up and down and in circles (Fig. 4).

Chopper (HR1364/1363 only)

The chopper is intended for chopping ingredients such as nuts, meat, onions, hard cheese, boiled eggs, garlic, herbs, dry bread etc.

The blades are very sharp! Be very careful when handling the blade unit, especially when removing it from the chopper bowl, when emptying the chopper bowl and during cleaning.

1. Put the chopper blade unit in the chopper bowl (Fig. 5).
2. Put the ingredients in the chopper bowl.
3. Put the coupling unit onto the chopper bowl (Fig. 6).
4. Fasten the motor unit onto the chopper bowl ('click') (Fig. 7).
5. Switch the appliance on by pressing the normal or turbo speed button.

- If the ingredients stick to the wall of the chopper bowl, loosen them by adding liquid or using a spatula.
- Always let the appliance cool down after chopping meat.

Whisk (type HR1364/HR1362 only)

The whisk is intended for whipping cream, whisking egg whites, desserts etc.

1. Connect the whisk to the coupling unit (Fig. 8).
2. Connect the coupling unit to the motor unit ('click') (Fig. 9).
3. Put the ingredients in a bowl.

Tip: Use a large bowl for the best result.

4. Immerse the whisk completely in the ingredients and to avoid splashing start processing at normal speed by pressing the normal speed button. (Fig. 10)
5. Continue with turbo speed after approx. 1 minute by pressing the turbo speed button.

Cleaning

1. Unplug the appliance and detach the accessories before cleaning.
2. Clean the beaker, the chopping bowl (HR1364/1363 only), the chopper blade unit(HR1364/1363 only), the chopper coupling unit (HR1364/1363 only) and the whisk without coupling unit (HR1364/1362 only) in the dishwasher or in warm water with some washing-up liquid.

It is recommended to remove the rubber ring from the chopper bowl before cleaning.

3. The blade unit of the blender bar and the whisk can also be cleaned while still attached to the motor unit by immersing them in warm water with some washing-up liquid and letting the appliance run for a while.
4. Wipe the motor unit and the whisk coupling unit (HR1364/HR1362 only) with a moist cloth.

Do not immerse the motor unit and the whisk coupling unit (HR1364/1362 only) in water.

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this you will help to preserve the environment (Fig. 11).

Accessories

You can order a direct-driven mini chopper (under service code number 4203 035 83450) from your Philips dealer or a Philips service centre as an extra accessory for the HR1364, HR1363, HR1362 and HR1361.
Use the quantities and processing times of the mini chopper for this accessory.

Guarantee & service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at www.philips.com or contact the Philips Consumer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

Blending quantities and preparation times

Ingredients	Blending quantity	Time
Fruits & vegetables	100-200g	60sec.
Baby food, soups & sauces	100-400ml	60sec.
Batters	100-500ml	60sec.
Shakes & mixed drinks	100-1000ml	60sec.

Chopping quantities and preparation times

Ingredients	Chopping quantity	Time
Onions & eggs	100g	5 x 1sec.
Meat & fish	120g (MAX)	5sec.
Herbs	20g	5 x 1sec.
Cheese	50-100g (MAX)	3 x 5sec.
Nuts	100g	2 x 10sec.

Whisking quantities and preparation times

Ingredients	Whisking quantity	Time
Cream	250ml	70 - 90sec.
Egg whites	4 eggs	120sec.

INDONESIA

Gambaran umum (Gbr. 1)

A Tombol kecepatan normal
B Tombol kecepatan turbo
C Unit motor
D Bilah blender
E Unit sambungan pengocok (HR1364/HR1362 saja)
F Kocokan (HR1364/HR1362 saja)
G Unit sambungan perajang (HR1364/HR1363 saja)
H Unit pisau perajang (HR1364/HR1363 saja)
I Mangkuk perajang (HR1364/HR1363 saja)
J Gelas

Penting

Baca petunjuk pengguna ini dengan seksama sebelum menggunakannya dan simpanlah sebagai referensi nanti.

Bahaya

- Jangan merendam unit motor di air atau cairan lain atau membilasnya di keran. Gunakan kain lembab saja untuk membersihkan unit motor.

Peringatan

- Periksalah apakah voltase pada alat sesuai dengan voltase listrik di rumah Anda, sebelum menghubungkan alat.
- Jangan menggunakan alat jika steker, kabel listrik atau komponen lain ada yang rusak.
- Jika kabel listrik rusak, maka harus diganti oleh Philips, pusat servis resmi Philips atau orang yang mempunyai keahlian sejenis agar terhindar dari bahaya.
- Jangan sekali-kali meninggalkan alat yang sedang bekerja tanpa ditunggui.
- Alat ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan cacat fisik, indera atau kecakapan mental yang kurang, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali jika mereka diberikan pengawasan atau pengarahan mengenai penggunaan alat oleh orang yang bertanggungjawab bagi keselamatan mereka.
- Anak kecil harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain-main dengan alat ini.
- Jangan menyentuh pisaunya, khususnya bila alat sudah dihubungkan ke stopkontak. Pisau-pisau ini sangat tajam.
- Jika pisau macet, cabut steker dari stopkontak sebelum mengeluarkan bahan makanan yang mengganjal pisau.

Hati-hati

- Matikan alat dan lepaskan dari listrik sebelum Anda mengganti aksesori atau mendekati bagian yang bergerak selama penggunaan.
- Alat ini hanya untuk keperluan rumah tangga.
- Jangan melebihi takaran dan waktu pengolahan seperti yang ditunjukkan pada tabel.
- Jangan mengolah lebih dari tiga takaran tanpa henti. Biarkan alat mendingin hingga ke suhu ruang sebelum melanjutkan pengolahan.

Medan elektromagnet (EMF)

Alat Philips ini mematuhi semua standar yang berkenaan dengan medan elektromagnet (EMF). Jika ditangani sebagaimana layaknya dan sesuai dengan petunjuk pengguna ini, alat tersebut aman digunakan menurut bukti ilmiah yang kini tersedia.

Perlindungan terhadap kepanasan

Alat ini dilengkapi dengan pelindung terhadap panas yang berlebihan. Jika alat terlalu panas, ia akan mati secara otomatis. Cabut steker alat dan biarkan dingin selama 5 menit. Kemudian pasang stekernya ke stopkontak dinding dan hidupkan lagi. Harap hubungi dealer Philips atau pusat servis resmi Philips jika pelindung terhadap kepanasan diaktifkan terlalu sering.

Sebelum menggunakan alat pertama kali.

Bersihkan dengan seksama bagian-bagian yang akan bersentuhan dengan makanan sebelum menggunakan alat (lihat bab "Membersihkan").

Persiapan penggunaan

1 Dinginkan bahan panas sebelum mencacah atau memasukkannya ke dalam gelas blender (suhu maksimum 80 °C).

2 Potong bahan makanan yang besar menjadi potongan kecil sekitar 2 cm sebelum mengolahnya.

3 Pasang alat dengan benar sebelum memasang stekernya ke stopkontak.

Menggunakan alat

Blender tangan

Blender tangan dimaksudkan untuk:
- memblender bahan cair seperti susu, saos, jus buah, sup, minuman campur, dan minuman kocok.
- mencampur bahan makanan lembut seperti adonan kue penekuk atau mayones.
- menghaluskan bahan makanan masak, misalnya untuk membuat makanan bayi.

1 Pasang bilah blender ke unit motor ("klik") (Gbr. 2).

2 Pasang pelindung pisau dengan benar-benar sempurna pada bahan (Gbr. 3).

3 Hidupkan alat dengan menekan tombol kecepatan normal atau turbo.

4 Haluskan bahan dengan menggerakkan alat secara perlahan, naik-turun dan melingkar (Gbr. 4).

Perajang (HR1364/1363 saja)

Perajang dimaksudkan untuk merajang bahan seperti kacang, daging, bawang merah/bombai, keju keras, telur rebus, bawang putih, rempah, roti kering dsb.

Pisau-pisau ini sangat tajam! Harap berhati-hati sekali saat memegang unit pisau, khususnya saat melepasnya dari mangkuk rajang, mengosongkan mangkuk rajang dan selama membersihkan.

1 Pasang unit pisau perajang ke mangkuknya (Gbr. 5).

2 Masukkan bahan-bahan ke mangkuk perajang.

3 Pasang unit sambungan pada mangkuk rajang (Gbr. 6).

4 Kencangkan unit motor ke mangkuk rajang ("klik") (Gbr. 7).

5 Hidupkan alat dengan menekan tombol kecepatan normal atau turbo.
- Jika bahan tersebut lengket ke dinding mangkuk rajang, lepas dengan spatula atau tambahkan cairan.
- Biarkan selalu alat menjadi dingin setelah merajang daging.

Kocokan (tipe HR1364/HR1362 saja)

Pengocok dimaksudkan untuk mengocok krim, putih telur, pencuci mulut dsb.

1 Pasang kocokan ke unit sambungan (Gbr. 8).

2 Pasang unit sambungan ke unit motor ("klik") (Gbr. 9).

3 Masukkan bahan adonan ke dalam mangkuk.

Tip Gunakan mangkuk besar untuk hasil terbaik.

4 Pasang kocokan dengan benar-benar sempurna pada bahan dan untuk menghindari cipratan, awali pengolahan pada kecepatan normal dengan menekan tombol kecepatan normal. (Gbr. 10)

5 Lanjutkan dengan kecepatan turbo setelah kurang-lebih 1 menit dengan menekan tombol turbo.

Membersihkan

1 Cabut steker alat dan lepas aksesori sebelum membersihkan.

2 Bersihkan gelasnya, mangkuk rajang (HR1364/1363 saja), unit pisau perajang (HR1364/1363 saja), unit sambungan perajang (HR1364/1363 saja) dan kocokannya tanpa unit sambungan (HR1364/1362 saja) dalam mesin cuci-piring atau air hangat dengan sejumlah cairan pencuci.

Disarankan untuk melepaskan cincin karet dari mangkuk rajang sebelum membersihkan.

3 Unit pisau pada bilah blender dan kocokannya bisa juga dibersihkan saat masih terpasang pada unit motor dengan merendamnya dalam air hangat dengan sejumlah cairan pembersih dan biarkan alat berputar sejenak.

4 Lap unit motor dan unit sambungan kocokan (HR1364/HR1362 saja) dengan kain lembab.

Jangan rendam unit motor dan unit sambungan kocokan (HR1364/1362 saja) dalam air.

Lingkungan

- Jangan membuang alat bersama limbah rumah tangga biasa jika alat sudah tidak bisa dipakai lagi, tetapi serahkan ke tempat pengumpulan barang bekas yang resmi untuk didaur ulang. Dengan melakukan hal ini, Anda akan ikut membantu melestarikan lingkungan (Gbr. 11).

Aksesori

Anda dapat memesan perajang mini kendali-langsung (pada nomor kode servis 4203 035 83450) dari dealer Philips atau pusat servis Philips sebagai aksesori ekstra bagi HR1364, HR1363, HR1362 dan HR1361.
Gunakan takaran dan waktu pengolahan perajang mini untuk aksesori ini.

Garansi & servis

Jika Anda butuh servis atau informasi atau mengalami masalah, kunjungi situs web Philips di www.philips.com atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara Anda (Anda dapat menemukan nomor teleponnya dalam leaflet garansi internasional). Jika tidak ada Pusat Layanan Pelanggan di negara Anda, kunjungi dealer Philips setempat.

Takaran memblender dan waktu pengolahan

Bahan-bahan	Takaran memblender	Waktu
Buah & sayuran	100-200 g	60 dtk.
Makanan bayi, sup & saus	100-400 ml	60 dtk.
Adonan	100-500 ml	60 dtk.
Minuman kocok & minuman campur	100-1000 ml	60 dtk.

Takaran merajang dan waktu pengolahan

Bahan-bahan	Takaran rajang	Waktu
Bawang merah & telur	100 g	5 x 1 dtk.
Daging & ikan	120 g (MAX)	5 dtk.
Bumbu	20 g	5 x 1 dtk.
keju	50-100 g (MAX)	3 x 5 dtk.
Kacang-kacangan	100 g	2 x 10 dtk.

Takaran kocok dan waktu pengolahan

Bahan-bahan	Takaran mengocok	Waktu
Krim	250 ml	70-90 dtk.
Putih telur	4 butir telur	120 dtk.

ภาษาไทย

ส่วนประกอบ (รูปที่ 1)

A ปุ่มความเร็วปกติ
B ปุ่มความเร็วเทอร์โบ
C ชุดมอเตอร์
D ด้ามเครื่องปั่น
E ชุดปั่นผสม (เฉพาะรุ่น HR1364/HR1362)
F ที่ปั่นผสม (เฉพาะรุ่น HR1364/HR1362)
G ชุดสำหรับบดสับ (เฉพาะรุ่น HR1364/HR1363)
H ชุดใบมีดบดสับ (เฉพาะรุ่น HR1364/HR1363)
I โถบดสับ (เฉพาะรุ่น HR1364/HR1363)
J โถปั่น

ข้อควรจำ

โปรดอ่านคู่มือผู้ใช้นี้อย่างละเอียดก่อนใช้เครื่อง และเก็บไว้เพื่ออ้างอิงต่อไป

อันตราย

- ไม่ควรนำชุดมอเตอร์จุ่มลงน้ำหรือของเหลวใดๆ และไม่ควรนำไปล้างด้วยน้ำประปา ควรใช้ผ้าชุบน้ำบิดพอหมาดเช็ดทำความสะอาดแท่นมอเตอร์เท่านั้น

คำเตือน

- ก่อนใช้งานโปรดตรวจสอบแรงดันไฟที่ระบุบนผลิตภัณฑ์ว่าตรงกับแรงดันไฟที่ใช้ภายในบ้านหรือไม่
- ห้ามใช้งาน หากปลั๊กไฟ สายไฟ หรือชิ้นส่วนอื่นๆ ชำรุดเสียหาย
- หากสายไฟชำรุด ควรนำไปเปลี่ยนที่บริษัทฟิลิปส์ หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์ หรือบุคคลที่ผ่านการอบรมจากฟิลิปส์ดำเนินการเปลี่ยนให้ เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้
- ไม่ควรปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่มีการควบคุมดูแล
- ไม่ควรให้บุคคล (รวมทั้งเด็กเล็ก) ที่มีสภาพร่างกายไม่แข็งแรงหรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจ นำอุปกรณ์นี้ไปใช้งาน เว้นแต่จะอยู่ในการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยผู้ที่รับผิดชอบในด้านความปลอดภัย
- เด็กเล็กควรได้รับการดูแลเพื่อป้องกันไม่ให้เด็กนำอุปกรณ์นี้ไปเล่น
- หลีกเลี่ยงการสัมผัสกับ ใบมีด โดยเฉพาะเมื่อเสียบปลั๊กเครื่องแล้ว เพราะใบมีดคมมาก
- หากใบมีดเกิดติดขัด ควรถอดปลั๊กไฟออกก่อนเขี่ยอาหารที่ติดใบมีดออก

ข้อควรระวัง

- ปิดเครื่องและถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบสายเมนก่อนทำการเปลี่ยนอุปกรณ์เสริมหรือเข้าใกล้ชิ้นส่วนที่หมุนขณะเครื่องทำงาน
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้เหมาะสำหรับการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น
- ห้ามปั่นส่วนผสมในปริมาณที่มากกว่าที่กำหนดและใช้เวลาเกินกว่าที่ระบุไว้ในตาราง
- ห้ามปั่นส่วนผสม 3 อย่างติดต่อกันโดยไม่ปิดพักเครื่อง ปล่อยให้เครื่องเย็นลงที่อุณหภูมิห้องก่อนปั่นส่วนผสมอื่นๆ ต่อ

Electromagnetic fields (EMF)

ผลิตภัณฑ์ของฟิลิปส์ได้มาตรฐานด้านคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF) หากมีการใช้งานอย่างเหมาะสมและสอดคล้องกับคำแนะนำในคู่มือนี้ คุณสามารถใช้ผลิตภัณฑ์ได้อย่างปลอดภัยตามข้อพิสูจน์ทางวิทยาศาสตร์ในปัจจุบัน

ระบบป้องกันความร้อนขึ้นสูง

อุปกรณ์นี้มีระบบป้องกันความร้อนขึ้นสูง หากเครื่องปั่นมีความร้อนมากเกินไปจะปิดการทำงานเองโดยอัตโนมัติ ถอดปลั๊กเครื่องออกและทิ้งไว้ประมาณ 5 นาทีเพื่อให้เครื่องเย็นลง จากนั้นเสียบปลั๊กเครื่องเข้ากับที่เต้ารับบนผนังอีกครั้ง แล้วเปิดเครื่องใหม่ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายของฟิลิปส์ หรือศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองโดยฟิลิปส์ หากระบบป้องกันความร้อนขึ้นสูงทำง
านบ่อยผิดปกติ

ก่อนใช้งานครั้งแรก

ควรทำความสะอาดอุปกรณ์ทุกชิ้นที่จะสัมผัสกับอาหาร ก่อนใช้งานเครื่องปั่นเป็นครั้งแรก (ดูได้จากบท 'การทำความสะอาด')

การเตรียมตัวก่อนใช้งาน

1 ควรปล่อยให้ส่วนผสมเย็นลงก่อนบดสับส่วนผสมนั้นๆ หรือก่อนเทลงเครื่องปั่น (อุณหภูมิสูงสุด 80°C)

2 หั่นส่วนผสมขนาดใหญ่ให้มีขนาดเล็กลงประมาณ 2 ซม. ก่อนใส่ลงในเครื่องปั่น

3 ควรประกอบอุปกรณ์ให้เข้าที่เรียบร้อยก่อนเสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับบนผนัง

การใช้งาน

เครื่องปั่นแบบมือถือ

เครื่องปั่นแบบมือถือใช้สำหรับ:
- ผสมของเหลวต่างๆ ให้เข้ากัน เช่น นม ซอส น้ำผลไม้ ซุป เครื่องดื่ม และเขย่า
- คลุกเคล้าส่วนผสมที่อ่อนนุ่มให้เข้ากัน เช่น แป้งทำแพนเค้ก หรือมายองเนส
- บดเคล้าส่วนผสมที่ปรุงสุกแล้ว เช่น อาหารสำหรับทารก

1 ประกอบด้ามเครื่องปั่นเข้ากับชุดมอเตอร์ ('คลิก') (รูปที่ 2)

2 เทส่วนผสมให้ท่วมที่กันใบมีด (รูปที่ 3)

3 เปิดสวิตช์เครื่องด้วยการกดปุ่มความเร็วปกติหรือปุ่มความเร็วเทอร์โบ

4 ปั่นส่วนผสมโดยการยกเครื่องขึ้น - ลงอย่างช้าๆ และเป็นวงกลม (รูปที่ 4)

โถบดสับ (เฉพาะรุ่น HR1364/1363)

โถบดสับใช้สำหรับบดสับส่วนผสม เช่น ถั่ว เนื้อ หัวหอม เนยแข็ง ไข่ต้ม กระเทียม สมุนไพร ขนมปังแห้ง ฯลฯ

ใบมีดคมมาก! โปรดระวังเมื่อคุณหยิบจับใบมีด โดยเฉพาะในขณะที่ถอดชุดใบมีดออกจากโถบดสับ หรือเมื่อคุณเท/ล้างทำความสะอาดโถ

1 ประกอบใบมีดเข้ากับโถบดสับ (รูปที่ 5)

2 ใส่ส่วนผสมลงในโถบดสับ

3 ประกอบอุปกรณ์สำหรับเชื่อมต่อเข้ากับโถบดสับ (รูปที่ 6)

4 โดยให้ชุดมอเตอร์กับโถยึดเข้าด้วยกัน ('คลิก') (รูปที่ 7)

5 เปิดสวิตช์เครื่องด้วยการกดปุ่มความเร็วปกติหรือปุ่มความเร็วเทอร์โบ
- หากมีส่วนผสมติดอยู่ที่โถ ให้ปาดออกด้วยไม้พายหรือเติมของเหลวลงไป
- ปล่อยให้เครื่องเย็นลงทุกครั้งหลังจากที่บดสับเนื้อสัตว์

ที่ปั่นผสม (เฉพาะรุ่น HR1364/HR1362 เท่านั้น)

ที่ปั่นผสมใช้สำหรับทำวิปครีม ไข่ขาว ของหวาน ฯลฯ

1 ประกอบที่ปั่นผสมเข้ากับชุดอุปกรณ์สำหรับเชื่อมต่อ (รูปที่ 8)

2 ต่อชุดอุปกรณ์สำหรับเชื่อมต่อเข้ากับชุดมอเตอร์ ('คลิก') (รูปที่ 9)

3 ใส่ส่วนผสมลงในโถ

เคล็ดลับ: ควรใช้โถขนาดใหญ่เพื่อให้ได้ผลดีที่สุด

4 เทส่วนผสมลงให้ท่วมที่ปั่นผสม แล้วเริ่มปั่นส่วนผสมด้วยความเร็วปกติ เพื่อป้องกันไม่ให้ส่วนผสมกระเด็น (รูปที่ 10)

5 ปั่นส่วนผสมโดยใช้ความเร็วเทอร์โบหลังจากผ่านไปประมาณ 1 นาทีโดยกดปุ่มความเร็วเทอร์โบ

การทำความสะอาด

1 ถอดปลั๊กไฟออก และถอดอุปกรณ์เสริมออกก่อนทำความสะอาด

2 ทำความสะอาดโถ, โถบดสับ (เฉพาะรุ่น HR1364/1363), ชุดใบมีดหั่น (เฉพาะรุ่น HR1364/1363), ชุดสำหรับบดสับ (เฉพาะรุ่น HR1364/1363) และที่ปั่นผสมโดยไม่มีชุดอุปกรณ์สำหรับเชื่อมต่อ (เฉพาะรุ่น HR1364/1362) ในเครื่องล้างจานหรือน้ำอุ่นผสมน้ำยา

ควรถอดห่วงยางกันรั่วออกจากโถบดสับก่อนทำความสะอาด

3 คุณสามารถทำความสะอาดชุดใบมีดของเครื่องปั่นมือถือและที่ปั่นผสมในขณะที่เชื่อมต่ออยู่กับชุดมอเตอร์ได้โดยจุ่มเครื่องลงในน้ำอุ่นผสมน้ำยาทำความสะอาดแล้ว และปล่อยให้เครื่องทำงานสักระยะหนึ่ง

4 เช็ดทำความสะอาดชุดมอเตอร์และชุดปั่นผสม (เฉพาะรุ่น HR1364/HR1362) ด้วยผ้าชุบน้ำบิดพอหมาด

ห้ามจุ่มชุดมอเตอร์และชุดปั่นผสมลงในน้ำ (เฉพาะรุ่น HR1364/1362)

สภาพแวดล้อม

- ห้ามทิ้งเครื่องรวมกับขยะในครัวเรือนทั่วไป เมื่อเครื่องหมดอายุการใช้งานแล้ว ควรทิ้งลงในถังขยะสำหรับนำกลับไปใช้ใหม่ได้ (รีไซเคิล) เพื่อช่วยรักษาสภาวะสิ่งแวดล้อมที่ดี (รูปที่ 11)

อุปกรณ์เสริม

คุณสามารถสั่งซื้อที่บดสับขนาดเล็กแบบ Direct-driven (โดยใช้หมายเลขบริการ 4203 035 83450) จากตัวแทนจำหน่ายของ Philips หรือศูนย์บริการของ Philips เพื่อใช้เป็นอุปกรณ์เสริมสำหรับ HR1364, HR1363, HR1362 และ HR1361 ในการใช้งานอุปกรณ์เสริมนี้ ให้ดูปริมาณและระยะเวลาการปั่นที่เหมาะสมของที่บดสับขนาดเล็ก

การรับประกันและการบริการ

หากคุณต้องการขอรับบริการหรือต้องการทราบข้อมูล โปรดเข้าชมเว็บไซต์ของ Philips ได้ที่ www.philips.com หรือติดต่อศูนย์บริการดูแลลูกค้าของบริษัท Philips ในประเทศของคุณ (หมายเลขโทรศัพท์ของศูนย์บริการฯ อยู่ในเอกสารแผ่นพับเกี่ยวกับการรับประกันทั่วโลก) หากในประเทศของคุณไม่มีศูนย์บริการ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของบริษัท Philips ในประเทศ

ปริมาณอาหารและระยะเวลาในการเตรียมสำหรับโถปั่น

ส่วนผสม	ปริมาณในการปั่น	เวลา
ผักและผลไม้	100-200 กรัม	60 วินาที
อาหารเด็ก ซุปและซอส	100-400 มล.	60 วินาที
แป้งที่ผสมเรียบร้อยแล้ว	100-500 มล.	60 วินาที
เครื่องดื่มเขย่าผสม	100-1000 มล.	60 วินาที

ปริมาณอาหารและระยะเวลาในการเตรียม

ส่วนผสม	ปริมาณการบดสับ	เวลา
หัวหอมและไข่	100 กรัม	5 x 1 วินาที
เนื้อและปลา	120 กรัม (สูงสุด)	5 วินาที
สมุนไพร	20 กรัม	5 x 1 วินาที
ชีส	50-100 กรัม (สูงสุด)	3 x 5 วินาที
ถั่ว	100 กรัม	2 x 10 วินาที

ปริมาณอาหารและระยะเวลาในการเตรียม

ส่วนผสม	ปริมาณอาหาร	เวลา
ครีม	250 มล.	70 - 90 วินาที
ไข่ขาว	ไข่ไก่ 4 ฟอง	120 วินาที

BAHASA MELAYU

Perihalan umum (Gamb. 1)

- A Butang kelajuan biasa
- B Butang kelajuan turbo
- C Unit motor
- D Bar pengisar
- E Unit gandingan pemukul (HR1364/HR1362 sahaja)
- F Pemukul (HR1364/HR1362 sahaja)
- G Unit gandingan pencincang (HR1364/HR1363 sahaja)
- H Unit pisau pencincang (HR1364/HR1363 sahaja)
- I Mangkuk pencincang (HR1364/HR1363 sahaja)
- J Bikar

Penting

Baca manual pengguna ini dengan teliti sebelum anda menggunakan perkakas dan simpan untuk rujukan masa depan.

Bahaya

- Jangan sekali-kali tenggelamkan unit motor ke dalam air atau apa-apa cecair lain, mahupun membilaskannya di bawah air paip. Gunakan hanya kain lembap untuk membersihkan unit motor.

Amaran

- Periksa sama ada voltan yang ditunjukkan pada perkakas sepadan dengan voltan sesalur kuasa setempat sebelum anda menyambungkan perkakas.
- Jangan gunakan perkakas jika plag, kord utama atau bahagian lain sudah rosak.
- Jika kord sesalur rosak, ia mesti digantikan oleh Philips, pusat servis yang dibenarkan oleh Philips atau pihak yang telah diluluskan bagi mengelakkan bahaya.
- Jangan biarkan perkakas digunakan tanpa pengawasan.
- Perkakas ini bukan dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental, atau kurang berpengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka diawasi atau diberi arahan berkenaan penggunaan perkakas ini oleh orang yang bertanggungjawab atas keselamatan mereka.
- Kanak-kanak kecil harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas itu.
- Elakkan daripada menyentuh mata pisau, terutamanya apabila peralatan diplag masuk. Mata pisaunya amat tajam!
- Jika pisau tersekat, cabut plag perkakas sebelum mengeluarkan bahan-bahan yang menyekat pisau.

Awas

- Matikan perkakas dan putuskan sambungannya dari sesalur kuasa sebelum anda menukar aksesori atau mendekati bahagian-bahagian yang bergerak semasa penggunaan.
- Perkakas ini dimaksudkan untuk penggunaan di rumah sahaja.
- Jangan melebihi kuantiti dan masa memproses yang ditunjukkan dalam jadual.
- Jangan memproses lebih dari dua kelompok tanpa henti seketika. Biarkan perkakas menyejuk ke suhu bilik sebelum anda meneruskan pemprosesan.

Medan Elektro Magnet (EMF)

Perkakas Philips ini mematuhi semua piawai yang berhubung dengan medan elektromagnet (EMF). Jika dikendalikan dengan betul dan mematuhi arahan dalam manual pengguna ini, perkakas selamat untuk digunakan menurut bukti saintifik yang boleh didapati pada masa ini.

Pelindung lampau panas

Perkakas ini dilengkapi pelindung lampau panas. Jika perkakas menjadi terlampau panas, ia mati secara automatik. Tanggalkan perkakas dan biarkan ia sejuk selama 5 minit. Kemudian pasang semula plag sesalur kuasa ke dalam soket dinding dan hidupkan semula perkakas. Sila hubungi penjual Philips anda atau pusat servis Philips jika pelindung lampau panas terlalu kerap diaktifkan.

Sebelum penggunaan pertama

Bersihkan dengan rapi semua bahagian yang bersentuhan dengan makanan sebelum anda menggunakan perkakas pada kali pertama (lihat bab 'Membersihkan').

Bersedia untuk menggunakannya

1. **Biarkan bahan yang panas menjadi sejuk sebelum mencincang atau menuangnya ke dalam bikar (suhu maks. 80 °C).**
2. **Potong bahan-bahan yang besar menjadi ketulan kecil anggaran 2cm sebelum anda memprosesnya.**
3. **Pasangkan perkakas dengan betul sebelum memasangkan plag ke dalam soket dinding.**

Menggunakan perkakas

Pengisar kendalian tangan

Pengisar tangan dimaksudkan untuk:

- membancuh cecair, cth. hasil tenusu, sos, jus buah, sup, bancuhan minuman dan minuman kocak.
- Mencampur bahan-bahan lembut, contohnya adunan lempeng atau mayones.
- Memurikan bahan yang telah dimasak, misalnya, untuk menyediakan makanan bayi.

1. **Sambungkan bar pengisar pada unit motor ('klik') (Gamb. 2).**
2. **Rendamkan adang mata pisau sep[enuhnya ke dalam bahan (Gamb. 3).**
3. **Hidupkan perkakas dengan menekan butang kelajuan biasa atau turbo.**
4. **Kisar bahan dengan menggerakkan perkakas perlahan-lahan ke atas dan ke bawah dan dalam bulatan. (Gamb. 4).**

Pencincang (HR1364/1363 sahaja)

Pencinang dimaksudkan untuk mencincang bahan-bahan seperti kacang, daging, bawang, keju keras, telur rebus, bawang putih, herba, roti kering dsb.

Mata pisau sangat tajam! Berhati-hati semasa mengendalikan unit pisau, terutamanya apabila mengeluarkannya dari mangkuk pencincang, semasa mengosongkan mangkuk pencincang dan semasa membersihkannya.

1. **Letakkan unit pisau pencincang ke dalam mangkun pencincang (Gamb. 5).**
2. **Masukkan bahan-bahan ke dalam mangkuk pencincang.**
3. **Letakkan unit gandingan di atas mangkuk pencincang (Gamb. 6).**
4. **Ketatkan unit motor pada mangkuk pencincang (klik') (Gamb. 7).**
5. **Hidupkan perkakas dengan menekan butang kelajuan biasa atau turbo.**

- Jika bahan-bahannya terlekat pada dinding mangkuk pencincang, leraikannya dengan spatula atau dengan menambah cecair.
- Sentiasa sejukkan perkakas selepas mencincang daging.

Pemukul (HR1364/HR1362 sahaja)

Pemukul bertujuan untuk memukul krim, memukul putih telur, pencuci mulut dsb.

1. **Sambungkan pemukul pada unit gandingan (Gamb. 8).**
2. **Sambungkan unit gandingan pada unit motor ('klik') (Gamb. 9).**
3. **Masukkan ramuan ke dalam mangkuk.**

Petua: Gunakan mangkuk besar untuk mendapatkan hasil yang terbaik.

4. **Tenggelamkan pemukul sepenuhnya ke dalam bahan dan untuk mengelakkan percikan, mulakan pemprosesan pada kelajuan biasa dengan menekan butang kelajuan biasa. (Gamb. 10)**
5. **Teruskan dengan kelajuan turbo selepas lebih kurang 1 minit dengan menekan butang kelajuan turbo.**

Pembersihan

1. **Cabutkan plag perkakas dan buka aksesori sebelum membersihkannya.**
2. **Bersihkan bikar, mangkuk pencincang (HR1364/1363 sahaja), unit pisau pencincang (HR1364/1363 sahaja), unit gandingan pencincang (HR1364/1363 sahaja) dan pemukul tanpa unit gandingan (HR1364/1362 sahaja) dalam mesin pembasuh pinggan mangkuk atau dalam air suam dengan sedikit sabun pencuci pinggan.**

Disarankan anda menanggalkan gelang getah dari mangkuk pencincang sebelum membersihkannya.

3. **Unit pisau bar pengisar dan pemukul juga boleh dibersihkan semasa masih terpasang pada unit motor dengan merendamkannya dalam air suam dengan sedikit sabun pencuci pinggan dan membiarkan perkakas berjalan sebentar.**
4. **Lapkan unit motor dan unit gandingan pemukul (HR1364/HR1362 sahaja) dengan kain lembap.**

Jangan rendamkan unit motor dan unit gandingan pemukul (HR1364/1362 sahaja) ke dalam air.

Alam sekitar

- **Jangan buang perkakas bersama sampah rumah pada akhir hayatnya, tetapi bawanya ke pusat pungutan rasmi untuk dikitar semula. Dengan berbuat sedemikian anda akan membantu memelihara alam sekitar (Gamb. 11).**

Aksesori

Anda boleh memesan pencincang mini yang dipacu terus (di bawah nombor kod perkhidmatan 4203 035 83450) daripada wakil penjual Philips anda atau pusat perkhidmatan Philips sebagai aksesori tambahan untuk HR1364, HR1363, HR1362 dan HR1361.
Gunakan kuantiti dan masa pemprosesan pencincang mini untuk aksesori ini.

Jaminan dan servis

Jika anda memerlukan perkhidmatan atau maklumat atau jika anda mengalami masalah, sila lawati tapak web Philips di www.philips.com atau hubungi Pusat Penjagaan pelanggan Philips di negara anda (anda boleh mendapatkan nombor telefonnya di dalam risalah jaminan sedunia). Jika tiada Pusat Penjagaan Pelanggan di negara anda, hubungi wakil pengedar Philips tempatan.

Kuantiti mengisar dan masa penyediaan

Ramuan:	Kuantiti membancuh	Tempoh
Buah-buahan & sayur-sayuran	100-200g	60saat
Makanan bayi, sup & sos	100-400ml	60saat
Adunan tepung	100-500ml	60saat
Minuman kocak & minuman campur	100-1000ml	60saat

Kuantiti mencincang dan masa penyediaan

Ramuan:	Kuantiti mencincang	Tempoh
Bawang & telur	100g	5 x 1saat
Daging & ikan	120g (MAKS)	5saat
Herba	20g	5 x 1saat
Keju	50-100g (MAKS)	3 x 5saat
Kacang	100g	2 x 10saat

Kuantiti memukul dan masa penyediaan

Ramuan:	Kuantiti memukul	Tempoh
Krim	250ml	70 - 90saat
Putih telur	4 biji telur.	120saat

TIẾNG VIỆT

Mô tả tổng quát (Hình 1)

A Nút tốc độ bình thường
B Nút tốc độ tuabin
C Bộ phận mô-tơ
D Thanh máy trộn
E Bộ ghép nối đánh kem (chỉ có ở kiểu HR1364/HR1362)
F Bộ phận đánh kem (chỉ có ở kiểu HR1364/HR1362)
G Bộ ghép nối máy cắt (chỉ có ở kiểu HR1364/HR1363)
H Bộ lưỡi máy cắt (chỉ có ở kiểu HR1364/HR1363)
I Tô máy cắt (chỉ có ở kiểu HR1364/HR1363)
J Cốc

Lưu ý

Hãy đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng thiết bị và cất giữ để tiện tham khảo sau này.

Nguy hiểm

- Không nhúng bộ phận mô-tơ vào trong nước hay vào bất kỳ chất lỏng nào khác, bạn cũng không được rửa nó dưới vòi nước. Chỉ dùng một miếng vải ẩm để lau bộ phận mô-tơ.

Cảnh báo

- Kiểm tra xem điện áp ghi trên máy có tương ứng với điện áp nguồn nơi sử dụng trước khi bạn nối máy vào nguồn điện.
- Không nên sử dụng thiết bị nếu dây điện, phích cắm hoặc những bộ phận khác bị hỏng.
- Nếu dây điện bị hư hỏng, bạn nên thay dây điện tại trung tâm bảo hành của Philips, trung tâm bảo hành do Philips ủy quyền hoặc những nơi có khả năng và trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
- Không được để thiết bị chạy mà không theo dõi.
- Thiết bị này không dành cho người dùng (bao gồm cả trẻ em) có sức khỏe kém, khả năng giác quan hoặc có dấu hiệu tâm thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm đảm bảo an toàn cho họ.
- Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi đùa với thiết bị này.
- Không chạm vào bộ lưỡi cắt, đặc biệt khi máy đang được cắm điện. Các lưỡi cắt rất sắc.
- Nếu dao cắt bị kẹt, rút phích cắm khỏi nguồn điện trước khi lấy nguyên liệu làm kẹt dao cắt ra.

Chú ý

- Tắt thiết bị và ngắt khỏi nguồn điện trước khi thay đổi phụ kiện hoặc tiếp cận với các bộ phận chuyển động trong khi sử dụng.
- Thiết bị này được thiết kế chỉ để dùng trong gia đình.
- Không nên vượt quá số lượng và thời gian chế biến được nêu trong bảng.
- Không nên chế biến liên tục quá ba đợt. Nên để máy nguội xuống nhiệt độ trong phòng trước khi chế biến tiếp.

Từ trường điện (EMF)

Thiết bị Philips này tuân thủ tất cả các tiêu chuẩn liên quan đến các từ trường điện (EMF). Nếu được sử dụng đúng và tuân thủ các hướng dẫn trong sách hướng dẫn này, theo các bằng chứng khoa học hiện nay, việc sử dụng thiết bị này là an toàn.

Bảo vệ chống bị quá nóng

Thiết bị này được trang bị chức năng bảo vệ chống bị nóng quá. Nếu thiết bị nóng quá, thiết bị sẽ tự động tắt. Rút phích cắm của thiết bị ra và để thiết bị nguội xuống trong khoảng 5 phút. Sau đó cắm lại phích cắm vào ổ cắm và bật lại thiết bị. Vui lòng liên hệ với đại lý của Philips hoặc trung tâm dịch vụ ủy quyền của Philips nếu chức năng bảo vệ chống bị nóng quá được kích hoạt thường xuyên.

Trước khi sử dụng lần đầu

Rửa sạch thật kỹ các bộ phận tiếp xúc với thực phẩm trước khi sử dụng thiết bị này lần đầu tiên (xem chương 'Vệ sinh máy').

Cách chuẩn bị sử dụng máy

1 Để các nguyên liệu nóng nguội xuống trước khi cắt nhỏ chúng hay cho chúng vào cối lớn (nhiệt độ tối đa 80°C).

2 Cắt nguyên liệu lớn thành từng miếng nhỏ khoảng 2cm trước khi chế biến.

3 Lắp ráp máy đúng cách trước khi nối máy vào ổ cắm điện.

Cách sử dụng máy

Máy xay sinh tố cầm tay

Máy xay tay được dùng để:
- trộn chất lỏng, ví dụ sản phẩm sữa, nước xốt, nước trái cây, xúp, các loại đồ uống thập cẩm.
- trộn các nguyên liệu mềm, như bột làm bánh hay sốt ma-don-ne.
- ghiền nhừ các thức ăn chín, ví dụ để làm thức ăn cho trẻ.

1 Gắn thanh máy trộn vào bộ phận mô-tơ (nghe tiếng 'click') (Hình 2).

2 Nhúng hoàn toàn bộ phận bảo vệ lưỡi cắt vào trong nguyên liệu (Hình 3).

3 Bật thiết bị bằng cách nhấn nút tốc độ bình thường hoặc tuabin.

4 Trộn nguyên liệu bằng cách dịch chuyển thiết bị nhẹ nhàng lên và xuống theo vòng tròn (Hình 4).

Máy cắt (chỉ có ở kiểu HR1364/1363)

Máy cắt được dùng để cắt nguyên liệu như lạc, thịt, hành, phó mát cứng, trứng luộc, tỏi, gia vị, bánh mì khô, v.v...

Các lưỡi cắt rất sắc! Hãy thật cẩn thận khi sử dụng bộ phận lưỡi cắt, đặc biệt khi tháo nó ra khỏi tô máy cắt, khi đổ nguyên liệu ra khỏi tô máy cắt và trong khi lau chùi.

1 Đặt bộ lưỡi cắt vào tô máy cắt (Hình 5).

2 Cho nguyên liệu vào tô trộn.

3 Đặt bộ ghép nối lên trên tô máy cắt (Hình 6).

4 Vặn chặt bộ phận mô-tơ vào tô trộn (nghe tiếng 'click') (Hình 7).

5 Bật thiết bị bằng cách nhấn nút tốc độ bình thường hoặc tuabin.

- Nếu nguyên liệu dính vào thành của tô mắt cắt, cậy chúng ra bằng thìa hoặc bằng cách thêm chất lỏng.
- Luôn để thiết bị nguội xuống trước khi cắt thịt.

Bộ phận đánh kem (chỉ có ở kiểu HR1364/HR1362)

Cái đánh kem dùng để đánh kem, đánh lòng trắng trứng, món tráng miệng, v.v..

1 Nối bộ phận đánh kem với bộ ghép nối (Hình 8).

2 Nối bộ nối vào bộ phận mô-tơ (nghe tiếng 'click') (Hình 9).

3 Cho các thành phần thức ăn vào trong một cái tô.

Mẹo: Sử dụng tô lớn để có kết quả tối ưu.

4 Nhúng hoàn toàn bộ phận đánh kem vào trong nguyên liệu và để tránh làm bắn, bắt đầu chế biến ở tốc độ bình thường bằng cách nhấn nút tốc độ bình thường. (Hình 10)

5 Tiếp tục với tốc độ tuabin sau khoảng 1 phút bằng cách nhấn nút tốc độ tuabin.

Vệ sinh máy

1 Rút phích cắm điện của thiết bị ra và tháo rời các phụ kiện trước khi làm vệ sinh.

2 Vệ sinh cối lớn, tô máy cắt (chỉ có ở kiểu HR1364/1363), bộ phận lưỡi cắt (chỉ có ở kiểu HR1364/1363), bộ phận ghép nối máy cắt (chỉ có ở kiểu HR1364/1363) và bộ phận đánh kem không có bộ ghép nối (chỉ có ở kiểu HR1364/1362) trong máy rửa chén hoặc trong nước ấm cùng với một chút dung dịch tẩy rửa.

Nên tháo vòng đệm cao su ra khỏi tô máy cắt trước khi rửa sạch.

3 Bộ phận lưỡi cắt của máy trộn và bộ phận đánh kem cũng có thể được làm sạch trong khi được gắn với bộ phận mô-tơ bằng cách nhúng chúng vào nước ấm cùng với một chút dung dịch tẩy rửa và để thiết bị chạy một lúc.

4 Lau sạch bộ phận mô-tơ và bộ phận ghép nối đánh kem (chỉ có ở kiểu HR1364/HR1362) bằng vải ẩm.

Không nhúng bộ phận mô-tơ và bộ phận ghép nối đánh kem (chỉ có ở kiểu HR1364/1362) vào nước.

Môi trường

- Không vứt thiết bị cùng chung với chất thải gia đình thông thường khi ngừng sử dụng nó. Hãy đem nó đến điểm thu gom chính thức để tái chế. Làm như thế bạn sẽ giúp bảo vệ môi trường (Hình 11).

Phụ kiện

Bạn có thể đặt hàng máy cắt mini truyền động trực tiếp (theo mã số dịch vụ 4203 035 83450) từ địa lý Philips hoặc trung tâm dịch vụ Philips làm phụ kiện bổ sung cho HR1364, HR1363, HR1362 và HR1361.
Sử dụng số lượng và thời gian chế biến của máy cắt mini cho phụ kiện này.

Bảo hành & dịch vụ

Nếu bạn cần biết dịch vụ, thông tin hay gặp trục trặc, vui lòng vào website của Philips tại www.philips.com hoặc liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips ở nước bạn (bạn sẽ tìm thấy số điện thoại của Trung tâm trong tờ bảo hành khắp thế giới). Nếu không có Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng tại quốc gia của bạn, hãy liên hệ với đại lý Philips tại địa phương bạn.

Khối lượng và thời gian trộn

Nguyên liệu:	Số lượng chế biến	Thời gian
Trái cây & rau	100-200g	60giây
Thức ăn cho trẻ em, xúp & nước xốt	100-400ml	60giây
Bột làm bánh	100-500ml	60giây
Các loại đồ uống thập cẩm	100-1000ml	60giây

Khối lượng và thời gian cắt

Nguyên liệu:	Khối lượng cắt	Thời gian
Hành & trứng	100g	5 x 1giây
Thịt & cá	120g (TỐI ĐA)	5giây
Gia vị	20g	5 x 1giây
Pho mát	50-100g (TỐI ĐA)	3 x 5 giây
Lạc	100g	2 x 10 giây

Khối lượng và thời gian đánh kem

Nguyên liệu:	Khối lượng đánh kem	Thời gian
Kem	250ml	70 - 90 giây
Lòng trắng trứng	4 quả trứng	120giây

繁體中文

一般說明 (圖 1)

A 普通速按鈕
B 渦輪速按鈕
C 馬達座
D 攪拌器
E 打蛋器組合座 (僅限 HR1364/HR1362)
F 打蛋器 (僅限 HR1364/HR1362)
G 切碎機組合座 (僅限 HR1364/HR1363)
H 切碎機刀組 (僅限 HR1364/HR1363)
I 攪拌槽 (僅限 HR1364/HR1363)
J 容器

重要事項

使用本產品前，請先仔細閱讀本使用手冊，並保留說明以供日後參考。

危險

- 不可將馬達座整個浸在水中或其他液體裡，亦不可放在水龍頭下沖洗；請以濕布清潔馬達座。

警示

- 在您連接電源之前，請檢查本地的電源電壓是否與產品所標示的電源電壓相符。
- 插頭、電線或其他組件受損時，請勿使用本產品。
- 如果電線損壞，必須交由飛利浦、飛利浦授權之服務中心，或是具備相同資格的技師更換，以免發生危險。
- 請勿讓本產品在您的視線範圍外操作。
- 本產品不適合供下列人士 (包括小孩) 使用：身體官能或心智能力退化者，或是經驗與使用知識缺乏者。他們需要有負責其安全的人員在旁監督，或指示產品的使用方法，方可使用。
- 請勿讓孩童將本產品當成玩具。
- 請勿觸碰刀片，尤其是當果汁機插上電源時。刀片非常銳利。
- 如果刀片卡住，請先拔掉插頭，再將卡住刀片的食材取出。

警告

- 請先關閉產品並拔除主電源，再更換配件或觸碰產品使用中會動的部分。
- 本產品僅供家用。
- 請勿超過表格中註明的食材用量與處理時間。
- 請勿不間斷地連續處理三份食物。請先讓本產品冷卻至室溫，然後再繼續進行處理。

電磁場 (EMF)

本飛利浦產品符合電磁場 (electromagnetic fields，EMF) 所有相關標準。若正確處理及依照本使用手冊之說明進行操作，根據現有之科學文獻來看，使用本產品並無安全顧慮。

過熱保護

本裝置具有防止過熱功能。過熱時，裝置會自動關閉。請將電源切斷並讓它冷卻 5 分鐘，之後再將插頭插回牆面的插座中，重新開啟電器的電源。如果過熱保護裝置啟動過於頻繁，請洽飛利浦經銷商，或飛利浦授權之服務中心。

第一次使用前

第一次使用本產品前，請先徹底清潔會接觸食物的機身部分 (請參閱「清潔」章節)。

使用前準備

1 若欲攪拌的食材溫度過熱，請先將其冷卻，再將其切剁或倒入容器裡 (容器的最大容許溫度：80 ˚C)。

2 在進行處理之前，請先將大份的食材切成約 2 公分大小。

3 將插頭插入牆壁上的電源插座之前，先將本產品正確地組裝。

使用此電器

手持式攪拌器

手持式攪拌器用途為：
- 攪拌液體，例如乳製品、醬汁、果汁、湯、調酒和奶昔等。
- 混合軟質食材，例如煎餅糊或美乃滋。
- 攪爛煮熟的食材，例如製作嬰兒食品。

1 將攪拌器卡入馬達座 (會聽見「喀噠」一聲)。 (圖 2)

2 請將刀阻完全浸入食材中。 (圖 3)

3 按下普通速按鈕或是渦輪速按鈕以開啟本產品電源。

4 將本產品慢慢地往上、往下、或旋轉移動，以攪拌食材。 (圖 4)

切碎機 (僅限 HR1364/1363)

切碎機用途為切碎食材，例如堅果、肉類、洋蔥、硬起司、水煮蛋、大蒜、藥草、乾麵包等等。

刀片非常銳利！請小心處理刀片座，特別是從切碎機攪拌槽中移除刀片座、倒出攪拌槽內食材以及清潔時，要格外小心。

1 將切碎機刀組置於攪拌槽中。 (圖 5)

2 將食材放入攪拌槽。

3 將組合座置於攪拌槽之上。 (圖 6)

4 將馬達座卡進攪拌槽 (會聽見「喀噠」一聲)。 (圖 7)

5 按下普通速按鈕或是渦輪速按鈕以開啟本產品電源。
- 如果食材黏在攪拌槽槽壁，請使用抹刀或用一點水將食材取下。
- 絞肉之後，請略微停用本產品以便讓機器降溫。

打蛋器 (僅限 HR1364/HR1362)

打蛋器用途為打奶油、打蛋白、做甜點等等。

1 將打蛋器連接至組合座。 (圖 8)

2 將組合座連接至馬達座 (會聽見「喀噠」一聲)。 (圖 9)

3 將食材放入攪拌槽中。

提示： 請使用大型攪拌槽以求最佳效果。

4 請將打蛋器完全浸入食材中。為避免食材飛濺，請按下普通速按鈕以普通速度開始處理食材。 (圖 10)

5 大約 1 分鐘之後，您可以按下渦輪按鈕，改為以渦輪速度處理。

清潔

1 清潔之前，請務必拔除產品電源。

2 以溫水加些許清潔劑清洗容器、攪拌槽 (僅限 HR1364/1363)、切碎機的刀組 (僅限 HR1364/1363)、切碎機組合座 (僅限 HR1364/1363)、不含組合座的打蛋器 (僅限 HR1364/1362)，或置入洗碗機中清洗。
清洗前，建議先從攪拌槽上拆下橡膠圈。

3 攪拌器的刀片座以及打蛋器可以在接於馬達座時清理，可將刀片座以及打蛋器浸泡到加入些許清潔劑的溫水中，並打開電源運作一段時間。

4 使用濕布擦拭馬達座以及打蛋器組合座 (僅限 HR1364/HR1362)。

請勿將馬達座以及打蛋器組合座 (僅限 HR1364/1362) 浸入水中。

環境保護

- 本產品壽命結束時請勿與一般家庭廢棄物一併丟棄。請將該產品放置於政府指定的回收站，此舉能為環保盡一份心力。 (圖 11)

配件

您可以透過飛利浦經銷商或服務中心訂購直接傳動迷你刨碎器 (服務代碼型號為 4203 035 83450) 作為 HR1364、HR1363 和 HR1361 的額外配件。
針對此配件，請使用迷你刨碎器之食材用量與處理時間。

保固與服務

若您需要相關服務或資訊，或是有任何問題，請瀏覽飛利浦網站，網址為 www.philips.com，或連絡您當地的飛利浦顧客服務中心 (您可以在全球保證書上找到連絡電話)。若您當地沒有顧客服務中心，請洽詢當地的飛利浦經銷商。

攪拌食材用量與準備時間

食材	攪拌食材用量	時間
水果與蔬菜	100 至 200 克	60 秒
嬰兒食品、湯與醬汁	100 至 400 毫升	60 秒
糊狀食材	100 至 500 毫升	60 秒
奶昔與調酒	100 至 1000 毫升	60 秒

切碎食材用量與準備時間

食材	刨碎食材用量	時間
洋蔥與蛋	100 公克	5 x 1 秒
魚和肉	120 公克 (最多)	5 秒
藥草	20 公克	5 x 1 秒
起司	50-100 公克 (最多)	3 x 5 秒
堅果	100 公克	2 x 10 秒

攪打食材用量與準備時間

食材	攪打食材用量	時間
奶油	250 毫升	70 - 90 秒
蛋白	4顆雞蛋	120 秒

简体中文

一般说明 (图 1)

A 常速按钮
B 高速按钮
C 马达装置
D 搅拌棒
E 打蛋器耦合装置（仅限 HR1364/HR1362 型）
F 打蛋器（仅限 HR1364/HR1362 型）
G 粉碎器耦合装置（仅限 HR1364/HR1363 型）
H 粉碎器刀片组（仅限 HR1364/HR1363 型）
I 搅拌杯（仅限 HR1364/HR1363 型）
J 大口杯

注意事项

使用产品之前，请仔细阅读本用户手册，并妥善保管以供日后参考。

危险

- 切勿将马达浸入水或其它液体中，也不要在自来水下冲洗。只能用湿布擦洗马达装置。

警告

- 在将产品连接电源之前，请先检查产品所标电压与当地的供电电压是否相符。
- 如果插头、电源线或其它部件受损，则不要使用产品。
- 如果电源软线损坏，为避免危险，必须由制造厂或其维修部或类似的专职人员来更换。
- 切勿让产品在无人看管的情况下运行。
- 本产品不打算由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们使用本产品进行监督或指导。
- 应照看好儿童，确保他们不玩耍这些产品。
- 请勿触摸刀片，特别是产品插在电源上时。刀片非常锋利。
- 如果刀片被卡住，请先拔下电源插头，然后清除堵塞刀片的原料。

注意

- 在使用过程中，更换附件或接触活动部件之前，应先关闭产品并拔下其电源插头。
- 本产品仅限于家用。
- 不要超出表中所示的份量和加工时间。
- 请勿连续加工三批以上的物料。须待产品冷却至室温，才能继续进行加工。

电磁场 (EMF)

这款飞利浦产品符合关于电磁场 (EMF) 的所有相关标准。据目前的科学证明，如果正确使用并按照本用户手册中的说明进行操作，本产品是安全的。

过热保护

本产品带有过热保护装置。如果产品过热，它将自动关闭电源。拔掉产品插头，让其冷却 5 分钟。然后将电源插头重新插回插座，并再次打开产品电源。如果过热保护装置启用过于频繁，请联系飞利浦经销商或经授权的飞利浦服务中心。

初次使用之前

在初次使用产品之前，请彻底清洁与食品接触的部件（参见“清洁”一章）。

使用准备

1 须待热的原料冷却后（最高温度 <80 摄氏度），方可进行搅拌或将其倒入大口杯加工。

2 加工前，将大块原料切成 2 厘米见方。

3 将产品插接到电源插座前，应正确组装本产品。

使用本产品

手持式搅拌机

手提式搅拌器适用于:

- 混合液体，如奶制品、调料、果汁、汤、混合饮料、鸡尾酒等。
- 混合软质材料，如薄饼面糊或蛋黄酱。
- 搅拌煮熟的浓汤，如制作婴儿食品。

1 将搅拌棒安装到马达装置上（可听到咔嗒声）。 (图 2)

2 将刀片罩完全浸入原料中。 (图 3)

3 按下常速或高速按钮启动产品。

4 缓慢地上下来回晃动本产品，混合所有原料。 (图 4)

粉碎器（仅限 HR1364/1363 型）

粉碎器适用于粉碎坚果、肉、洋葱、干酪、熟鸡蛋、蒜、香草、面包干等原料。

刀片非常锋利！拿取刀片组时一定要非常小心，特别是从粉碎杯中取出时、或清空粉碎杯时以及清洁刀片时。

1 把粉碎机刀片组放入粉碎杯。 (图 5)

2 将原料倒入切碎器加工杯。

3 将粉碎器耦合装置放到粉碎杯。 (图 6)

4 将马达装置固定在粉碎杯上（可听到咔嗒声）。 (图 7)

5 按下常速或高速按钮启动产品。

- 如果原料粘在搅拌杯壁上，应加些液体或用刮板将原料从杯壁上铲下来。
- 切完生肉后，一定要让产品完全冷却。

打蛋器（仅限 HR1364/HR1362 型）

打蛋器适用于搅打奶油、鸡蛋清、饭后甜点等。

1 将打蛋器连接到耦合装置。 (图 8)

2 将耦合装置连接到马达上（可听到咔嗒声）。 (图 9)

3 将混合料装到碗里。

提示： 使用大碗效果更好。

4 将打蛋器完全浸入原料，为了防止飞溅，开始加工时应先按下常速按钮。 (图 10)

5 大约 1 分钟后继续再按下高速按钮。

清洁

1 清洁之前应拔下产品电源插头并卸下附件。

2 用洗碗机或温水加洗涤剂清洗大口杯、搅拌杯（仅限 HR1364/1363 型）、粉碎器刀片组（仅限 HR1364/1363 型）、粉碎器耦合装置（仅限 HR1364/1363 型）以及不带耦合装置的打蛋器（仅限 HR1364/1362 型）。

建议清洗前，先从粉碎杯上取下橡胶环。

3 连接在马达装置的搅拌刀片和打蛋器也可直接清洗，只需将其浸入加有洗涤剂的温水并让产品运转片刻即可。

4 用湿布擦拭马达装置和打蛋器耦合装置（仅限 HR1364/HR1362 型）。

切勿将马达装置和打蛋器耦合装置（仅限 HR1364/1362 型）浸入水中。

环保

- 弃置产品时，请不要将其与一般生活垃圾堆放在一起；应将其交给官方指定的回收中心。这样做有利于环保。 (图 11)

附件

您可以从飞利浦经销商或飞利浦服务中心订购直接传动式迷你切碎器（服务码为 4203 035 83450），将其用作 HR1364、HR1363、HR1362 和 HR1361 的额外附件。
对此附件使用迷你切碎器的份量和加工时间。

保修与服务

如果您需要服务或信息，或如果您有任何问题，请访问飞利浦网站：www.philips.com。您也可与您所在地的飞利浦顾客服务中心联系（可从全球保修卡中找到电话号码）。如果您的所在地没有飞利浦顾客服务中心，则可以与当地的飞利浦经销商联系。

搅拌量与搅拌时间

原料	搅拌量	时间
水果和蔬菜	100-200 克	60 秒
婴儿食品、汤和酱	100-400 毫升	60 秒
面糊	100-500 毫升	60 秒
鸡尾酒和混合饮料	100-1000 毫升	60 秒

粉碎量与时间

原料	粉碎份量	时间
洋葱和鸡蛋	100 克	5 x 1 秒
肉类和鱼类	120 克（最大）	5 秒
香草	20 克	5 x 1 秒
干酪	50-100 克（最大）	3 x 5 秒
坚果	100 克	2 x 10 秒

搅打量与时间

原料	搅打份量	时间
奶油	250 毫升	70 - 90 秒
鸡蛋清	4 个鸡蛋	120 秒